



HÔTEL | RESTAURANT  
L'ESSILLE

## **M**ENU DU JOUR ~ 26.50 €

*SERVI UNIQUEMENT LE MIDI (HORS JOURS FERIES ET WEEK-END)*

**ENTREE - PLAT – DESSERT**

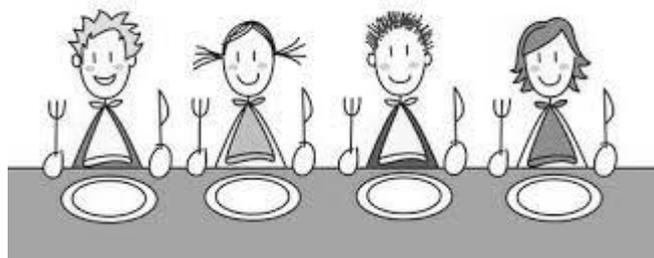
*CE MENU VARIABLE EST PROPOSE CHAQUE MIDI*

*EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS DE SAISON, DES LIVRAISONS ET DU MARCHE.*

ATTENTION, UN PLAT EN DIRECT OCCASIONNE UNE ATTENTE D'ENVIRON 30 MIN

## **M**ENU ENFANT ~ 18.00€

MENU PROPOSE A L'INSTANT, SERVI JUSQU'A 12 ANS.



# MENU RECREATION

47.50€ ENTREE-PLAT-DESSERT

60€ ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

6 HUITRES N° 3 DE CHEZ MONSIEUR PAPIN

AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT CHARENTAIS

OU

SALADE D'ASPERGES VERTES CUITES ET CRUES

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POELEE - JUS CORSE ARABICA

OU

GRAVLAX DE TRUITE DE GENSAC, GUACAMOLE DE BROCOLIS – CREME RAIFORT

OU

BLANC DE POIREAU, VINAIGRETTE TIEDE CURRY MOUTARDE

COPEAUX ET SABLE DE PARMESAN – TARTARE DE COPPA

\*\*\*\*\*

CARRE D'AGNEAU DESOSSE A LA POUDRE DE LAURIER – JUS INFUSE

OU

DEMI-PIGEONNEAU ET SA CREPINETTE AUX FOIES DE VOLAILLE

PARFUMEE A LA GRANDE CHAMPAGNE

OU

BLANCS DE SEICHE A LA PLANCHA

ACCOMPAGNE DE SON BOUILLON DE LEGUMES A L'ENCRE DE SEICHE

OU

OMBLE CHEVALIER SAUCE BEURRE NOISETTE DEGLACE AU VINAIGRE DE BOUTEVILLE

OU

PIECE DE VIANDE ROUGE SNACKEE

\*\*\*\*\*

DESSERT A CHOISIR DANS LA CARTE

## LA CARTE DES ENTREES

6 HUITRES N° 3 DE CHEZ MONSIEUR PAPIN AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT CHARENTAIS	19.00
9 HUITRES N° 3 DE CHEZ MONSIEUR PAPIN AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT CHARENTAIS	25.00
12 HUITRES N° 3 DE CHEZ MONSIEUR PAPIN AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT CHARENTAIS	28.00
SALADE D'ASPERGES VERTES CRUES ET CUITES – ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POELEE JUS CORSE ARABICA	25.00
GRAVLAX DE TRUITE DE GENSAC, GUACAMOLE DE BROCOLI – SAUCE RAIFORT	25.00
BLANC DE POIREAU, VINAIGRETTE TIEDE CURRY MOUTARDE COPEAUX ET SABLE PARMESAN – TARTARE DE COPPA	25.00

## LA CARTE DES POISSONS

OMBLE CHEVALIER – SAUCE BEURRE NOISETTE DEGLACE AU VINAIGRE DE BOUTEVILLE	30.00
BLANCS DE SEICHE A LA PLANCHA ACCOMPAGNE DE SON BOUILLON DE LEGUMES A L'ENCRE DE SEICHE	30.00

## LA CARTE DES VIANDES

DEMI PIGEONNEAU ET SA CREPINETTE AUX FOIES DE VOLAILLE PARFUME A LA GRANDE CHAMPAGNE	30.00
CARRE D'AGNEAU DESOSSE A LA POWDRE DE LAURIER – JUS INFUSE	30.00
PIECE DE VIANDE ROUGE SNACKEE	28.00

*TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE LEGUMES TRAVAILLES ET PRESENTES SELON L'INSPIRATION DU CHEF*

## NOTRE SELECTION DE L'ILE O FROMAGES

DELICATESSE FROMAGERE	13.00
-----------------------	-------

## LA CARTE DES DESSERTS

L'ŒUF DANS TOUS SES ETATS : MOUSSE COCO, SON JAUNE PASSIONNEMENT CREMEUX BRUNOISE MANGUE CITRON VERT SORBET MANGUE FRAICHE	13.00
ANANAS ROTI ET SON SORBET – TUILE ROMARIN	13.00
OMELETTE NORVEGIENNE VANILLE CHOCOLAT – FLAMBEE AU COGNAC	13.00